

Wok de Nouilles Sautées au Porc Sauce Aigre-Douce

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

| | |
|---------------------|-------------------------|
| - Pâtes Chinoises | 250 - 300g |
| - Poireaux Entiers | 2-3 |
| - Carottes | 2 |
| - Oignons | 1 |
| - Filets de Porc | 500-550g (filet mignon) |
| - Sauce au Soja | 3 c à soupe |
| - Gingembre | ½ c à café |
| - Ail en Poudre | ½ c à café |
| - Piment de Cayenne | 2-3 pincées |
| - Sauce Aigre Douce | 4-5 c à soupe |
| - Huile de Sesame | 2 c à soupe |
| - Sauce Soja Sucrée | 1 c à soupe |
| - Persil | |
| - Eau | 2-3 c à soupe |
| - Sel | |
| - Poivre | |



Recette:

- Dans un plat, versez la sauce soja avec la sauce aigre-douce et l'huile de sésame. Ajoutez le gingembre, l'ail et le piment de Cayenne. Mélangez.
- Taillez le filet mignon en fines tranches puis placez-les dans la sauce. Poivrez généreusement, mélangez bien et filmez. Réserver au réfrigérateur pour 1 heure (au moins).
- Plongez les nouilles chinoises dans de l'eau bouillante salée et laissez-les cuire le temps nécessaire (4-5 min). Egouttez-les et réservez-les dans e l'eau froide.
- Coupez les poireaux en julienne.
- Emincez l'oignon en lamelles.
- Pelez et râpez (grosse râpe) les carottes.
- Faites chauffer le wok, faites revenir les légumes dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez. Retirez-les du wok et réservez.
- Saisissez alors, dans le wok bien chaud, les lamelles de viande égouttées (rapidement).
- Ajoutez dans le reste de la marinade, la sauce soja sucrée et un peu d'eau.
- Remplacez les légumes avec la viande puis les pâtes. Remuez et rectifiez l'assaisonnement avec le poivre de Cayenne (ça doit être légèrement piquant).
- Servez dans des assiettes creuses et saupoudrez avec un peu de persil.